



# SILVESTERMENU



## Apero

Sangría Galea oder Cava Ice Rosé



## Trio de tierra y mar

Dreierlei von Land & Meer

Galantine von der Maispoularde | Traubenchutney

Terrine von Lachs und Kabeljau | Gurkenrelish

Gemüseterrine im Wirsingmantel | Aprikosen-Kürbischutney



## Sopa de citronela y coco con gambas

Zitronengras-Kokossuppe | Crevetten am Spiess



## Paella de noche vieja

Spanisches Reisgericht

Safran | Gemüse | Pouletfleisch | geschälte Crevetten | Calamares

Miesmuscheln | Kabeljau | Jakobsmuschel | Rindsfilet

*oder Fleischpaella oder Meeresfrüchtepaella*

*oder*

## Solomillo de novillo salteado con polenta al mascarpone

Rindsfiletmedaillon | Kräuter | Thymianjus

sämige Mascarponepolenta | Minigemüse

*dazu gebratener Pulpo (zusätzlich CHF 10)*



## Helado de azafrán con Sherry Pedro Ximénez

Safranglace | Sherry Pedro Ximénez

lauwarmer Turrón-Brownie | caramelisierte Feigen

Preis 4-Gänge 130

Preis 3-Gänge 115



¡Feliz Año Nuevo!





# SILVESTERMENU

## vegetarisch



### Apero

Sangría Galea oder Cava Ice Rosé



### Terrina de verduras envuelta en col rizada

Gemüseterrine im Wirsingmantel & Aprikosen-Kürbischutney



### Sopa de citronela y coco con pastel de verduras

Zitronengras-Kokossuppe | Gemüsepäckchen im Strudelteig



### Paella vegetariana de noche vieja

Spanisches Reisgericht

Safran | Gemüse | Cherrytomaten | Kichererbsen | Manchegokäsebällchen

*oder*

### Ravioles de boletus

Steinpilzravioli | Weissweinsauce & Kräuteröl  
gebratene Steinpilze | konfierte Cherrytomaten



### Helado de azafrán con Sherry Pedro Ximénez

Safranglace | Sherry Pedro Ximénez  
lauwarmer Turrón-Brownie | caramelisierte Feigen

Preis 4-Gänge 110

Preis 3-Gänge 95



¡Felíz Año Nuevo!

